เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

MG23J5133A*



สารบัญ

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณดังนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้:

คำเตือน

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด**การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจ**ทำให้เกิดการบาดเจ็บเพียงเล็กน้อยหรือทรัพย์สินเสียหาย**

หมายเหตุ

เคล็ดลับ คำแนะนำ หรือข้อมูลที่ช่วยให้ผู้ใช้สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านโดยละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่องซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น และไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานเช่น:

- พื้นที่ครัวพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานแบบอื่นๆ
- โรงเรือนเกษตร
- โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมที่พักอาศัยอื่นๆ
- สภาพแวดล้อมแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี



คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟหรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ





การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ




เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์ (ตั้งอิสระ) เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้





คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การทำงานของเตาอบเท่านั้น - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน

โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก





ความปลอดภัยทั่วไป

⚠ คำเตือน

ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์

ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชั่นไมโครเวฟ

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ

อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ

นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ

ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ




ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์

อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า

ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ

ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ

ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ

ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ



คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น

ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น

ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำหลังจากที่ทำอาหารทันที เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหายได้

อย่าใช้เตาไมโครเวฟสำหรับการทอดน้ำมัน เนื่องจากจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวที่ร้อนจัดมีความร้อนสูงเกินไป



⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง

ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ

ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น

ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)

ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ








คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชั่น Microwave (ไมโครเวฟ) เท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

A. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

B. ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

C. ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

1) ประตู (งอ)

2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

3) ซีลประตูและผิวของซีล

D. ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

A. รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

B. ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

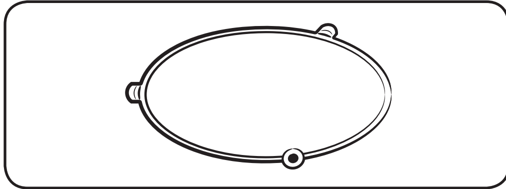
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้



การติดตั้ง

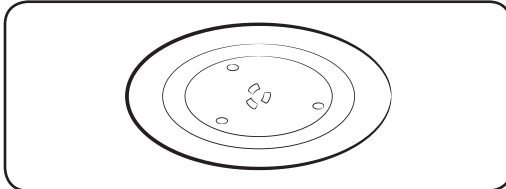
อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



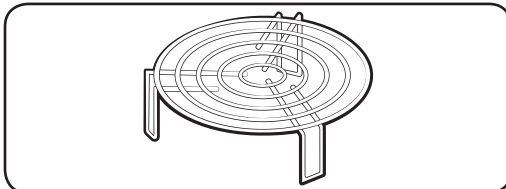
1. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



2. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



3. **ตะแกรงย่าง** เพื่อวางบนจานหมุน

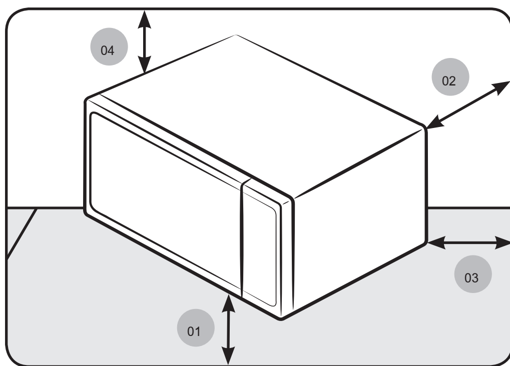
   วัตถุประสงค์: ตะแกรงโลหะสามารถใช้ได้ในการย่างและการอบอาหารแบบผสม

☛ **ข้อสำคัญ**

ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวนและจานหมุน

การติดตั้ง

สถานที่ติดตั้ง



01 85 ซม. จากพื้น

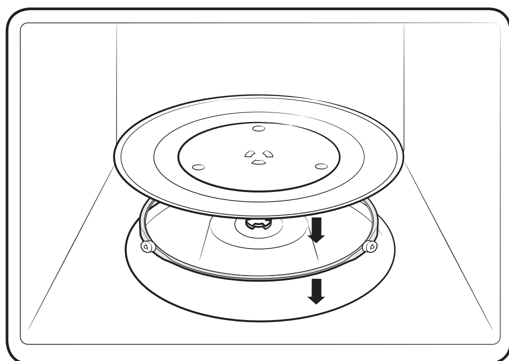
02 10 ซม. ด้านหลัง

03 10 ซม. ด้านข้าง

04 20 ซม. ด้านบน

- เลือกพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ อยู่เหนือพื้นประมาณ 85 ซม. พื้นผิวต้องรองรับน้ำหนักของเตาอบได้
- ห้องที่สามารถระบายอากาศได้อย่างปลอดภัย อยู่ห่างจากผนังด้านหลังและผนังด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม. และห่างจากผนังด้านบน 20 ซม.
- ห้ามติดตั้งเตาอบในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาไมโครเวฟหรือเครื่องทำความร้อนอื่นๆ
- โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ ใช้สายสำหรับต่อที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ถ้าคุณจำเป็นต้องใช้
- เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

จานหมุน



นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

การบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

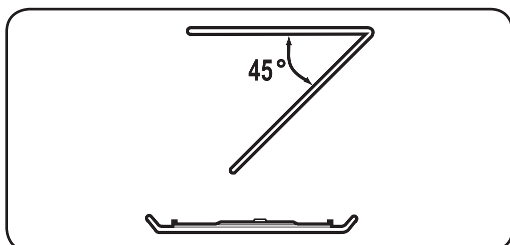
ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจับตัวที่บนหรือด้านในเตาอบ และโปรดให้การดูแลเป็นพิเศษสำหรับประตู ซีลประตู รวมทั้งจานหมุนและวงแหวน (เฉพาะรุ่นที่มีให้เท่านั้น)

ถ้าไม่สามารถเปิดหรือปิดประตูได้อย่างสะดวก โปรดตรวจสอบว่าซีลประตูมีสิ่งสกปรกจับตัวอยู่หรือไม่ ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกเตาอบ ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

วิธีการขจัดสิ่งสกปรกภายในเตาอบที่มีกลิ่นเหม็นและล้างออกยาก

1. ในขณะที่เตาอบว่าง ให้วางถ้วยน้ำมะนาวที่กึ่งกลางจานหมุน
2. อบเตาเป็นเวลา 10 นาที โดยใช้พลังงานสูงสุด
3. เมื่อหมดเวลา ให้รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง จากนั้น ให้เปิดประตูแล้วทำความสะอาดช่องที่ใช้อบอาหาร

วิธีทำความสะอาดรุ่นที่มีขดลวดความร้อนหมุนได้อยู่ภายใน



ในการทำความสะอาดส่วนบนของช่องที่ใช้อบอาหาร ให้ดึงขดลวดความร้อนด้านบนลงประมาณ 45° ดังที่ปรากฏในภาพ วิธีนี้จะช่วยให้สามารถทำความสะอาดด้านบนได้ เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ดันขดลวดความร้อนกลับเข้าที่



⚠ ข้อควรระวัง

- ดูแลประตูและซีลประตูให้สะอาดอยู่เสมอ และตรวจสอบว่าประตูสามารถเปิดและปิดได้สะดวก มิฉะนั้น อาจทำให้อายุการใช้งานเตาอบสั้นลง
- โปรดระวังอย่าให้น้ำกระเซ็นลงไปในช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือสารเคมีในการทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาอบทุกครั้ง ให้ใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ เพื่อทำความสะอาดช่องภายในเตาอบ หลังจากรอให้เตาอบเย็นลงแล้ว

การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม)

⚠ คำเตือน

เตาอบนี้ไม่มีชิ้นส่วนใดที่ผู้ใช้สามารถนำออกได้ โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาอบด้วยตนเอง

- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณบานพับ ซีล และ/หรือประตู โปรดติดต่อช่างที่มีประสบการณ์หรือศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้านเพื่อรับความช่วยเหลือด้านเทคนิค
- ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณตัวเครื่องด้านนอกเตาอบ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งพลังงาน แล้วติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน

การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

- ถ้าคุณไม่ได้ใช้งานเตาอบเป็นระยะเวลานาน ให้ถอดปลั๊กไฟออกและเคลื่อนย้ายเตาอบไปไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่น ฝุ่นและความชื้นที่ก่อตัวภายในเตาอบอาจมีผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ



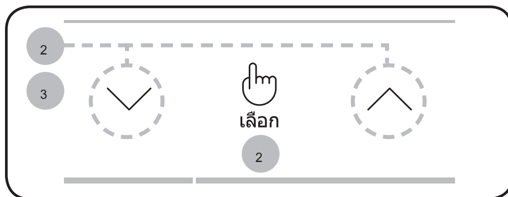
คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการปรุงอาหาร



1. วางอาหารในเตา

กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** เพื่อเริ่มต้นการอบอาหาร



2. กดปุ่ม **ขึ้น/ลง** จนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน

3. ตั้งเวลาอบอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

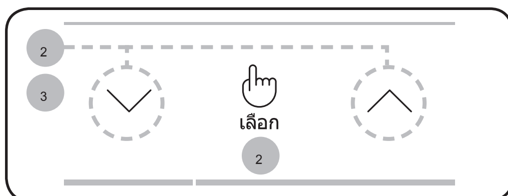
ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณ 4 ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ

ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ



1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา

กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**



2. ตั้งประเภทการอบอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง** กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าตามต้องการ

3. เลือกน้ำหนักโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

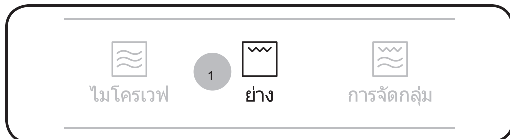


ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา

กดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาที่ต้องการเพิ่ม 30 วินาที

กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ถ้าคุณต้องการย่างอาหาร



1. กดปุ่ม **ย่าง**



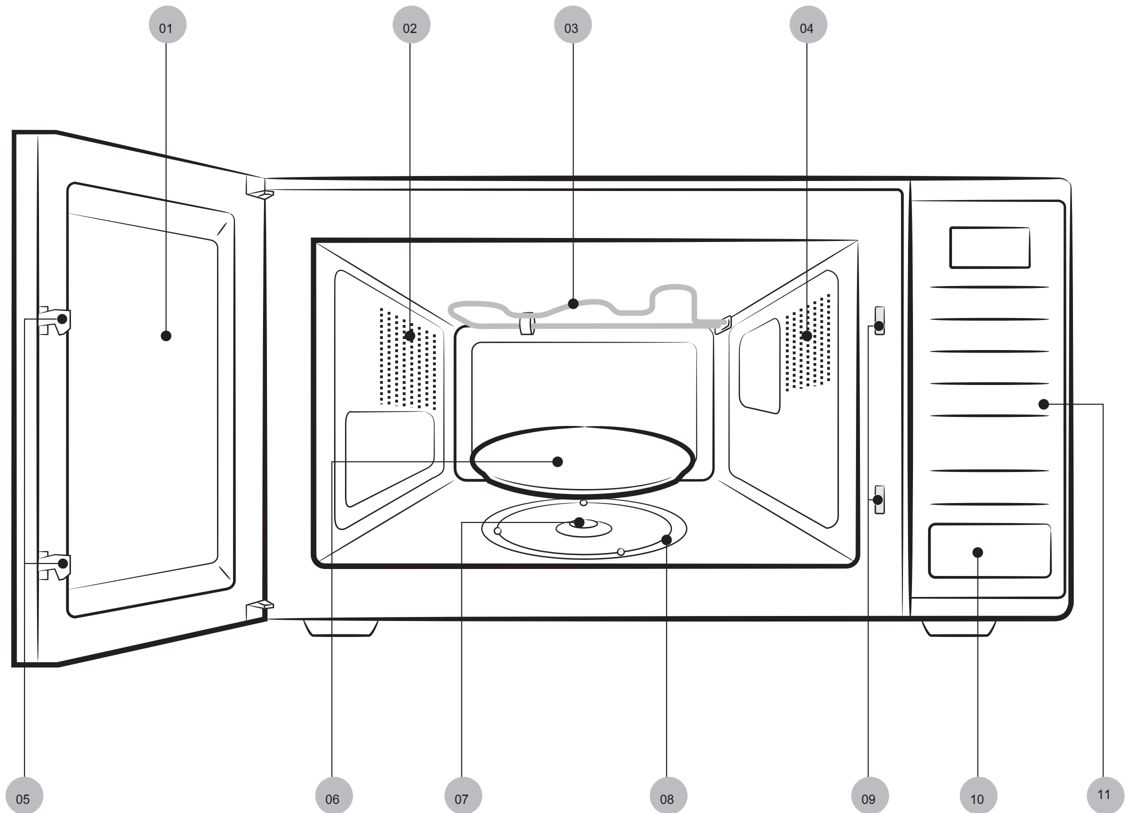
2. เลือกเวลาอบอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

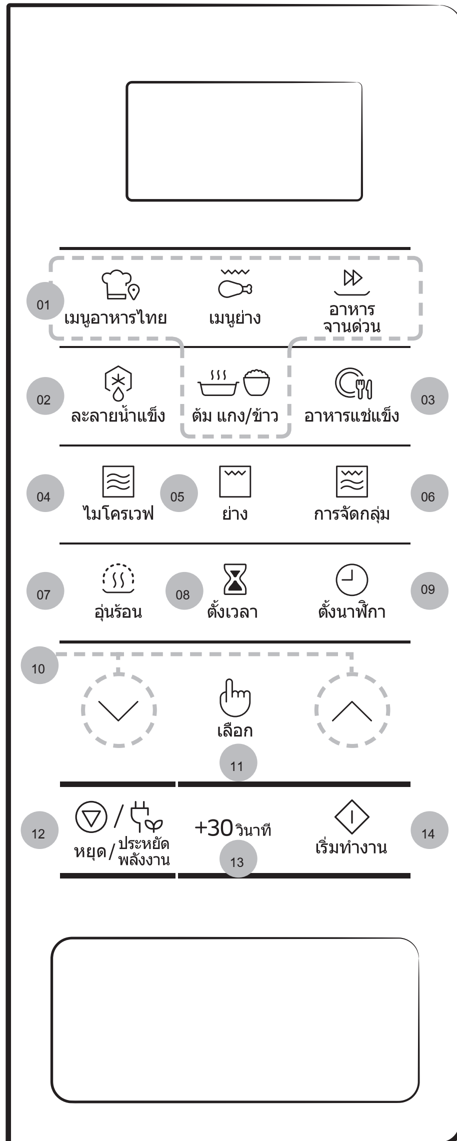
คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ



01	ประตู	**02**	ช่องระบายอากาศ	**03**	ขดลวดความร้อน
04	น้อย	**05**	สลักประตู	**06**	จานหมุน
07	เฟืองหมุน	**08**	วงแหวน	**09**	ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
10	ปุ่มกดเปิดประตู	**11**	แผงควบคุม		

แผงควบคุม



01 ปุ่มเลือกคุณสมบัติ เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

02 ปุ่ม ละลายน้ำแข็ง

03 ปุ่ม อาหารแช่แข็ง

04 ปุ่มโหมด ไมโครเวฟ

05 ปุ่มโหมด ย่าง

06 ปุ่มโหมด ถารจัดกลุ่ม

07 ปุ่ม อุ่นร้อน

08 ปุ่ม ตั้งเวลา

09 ปุ่ม ตั้งนาฬิกา

10 ปุ่มขึ้น/ลง
(เวลาอบอาหาร น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)

11 ปุ่ม เลือก

12 ปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน

13 ปุ่ม +30 วินาที

14 ปุ่ม เริ่มทำงาน

การใช้เตาอบ

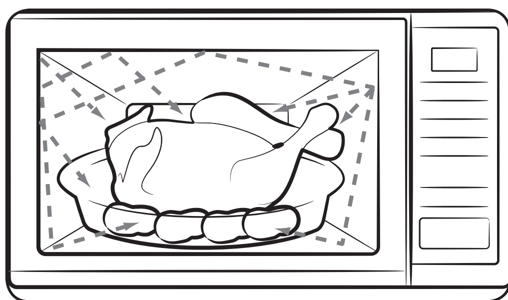
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง (กำหนดเองและอัตโนมัติ)
- อบอาหาร
- อุ่นอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับตำรับอาหารและคุณสมบัติของอาหารชนิดนั้น:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

ข้อสำคัญ

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ

เปิดประตูเตาอบ และวางแก้วน้ำไว้บนจานหมุน จากนั้น ปิดประตู



1. กดปุ่ม **+30 วินาที** และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ -5 นาที โดยกดปุ่ม **+30 วินาที** ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ



2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 ถึง 5 นาที น้ำควรจะเดือด

หมายเหตุ

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้ระดับพลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

การใช้เตาอบ

การตั้งเวลา

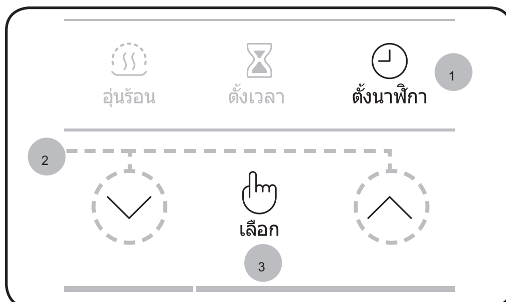
เมื่อมีการจ่ายไฟจะมีสัญญาณ "88:88" และจากนั้นเป็น "12:00" ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

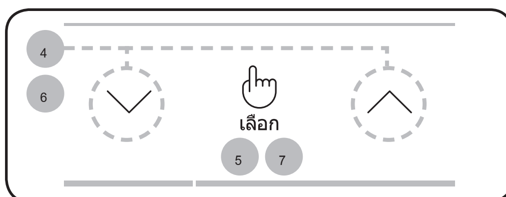
- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

หมายเหตุ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



1. กดปุ่ม **นาฬิกา**
2. กดปุ่ม **ขึ้น/ลง** เพื่อตั้งประเภทการแสดงเวลา (12H หรือ 24H)
3. กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าให้เสร็จสิ้น



4. กดปุ่ม **ขึ้น/ลง** เพื่อตั้งค่าชั่วโมง
5. กดปุ่ม **เลือก**
6. กดปุ่ม **ขึ้น/ลง** เพื่อตั้งค่านาที
7. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

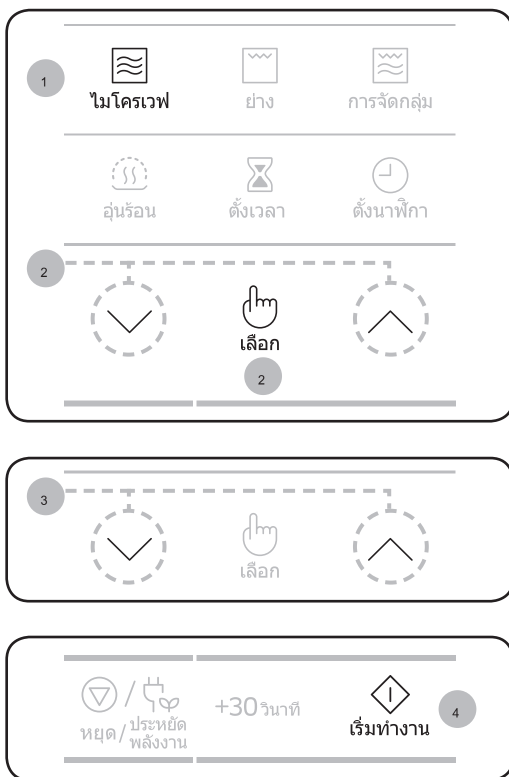
การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

ข้อสำคัญ

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ**

   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

   (โหมดไมโครเวฟ)

2. กดปุ่ม **ขึ้น/ลง** จนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน
   - ถ้าไม่ตั้งค่าระดับพลังงานภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

3. ตั้งเวลาอบอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**

   ผลลัพธ์: เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
   - เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน และแสดงข้อความ “End” กะพริบ 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้เตาอบ

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า
สูง	800 วัตต์
สูงปานกลาง	600 วัตต์
ปานกลาง	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	180 วัตต์
ต่ำ	100 วัตต์

 **หมายเหตุ**

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการอบอาหาร

 **หมายเหตุ**

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการอบอาหารมากขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



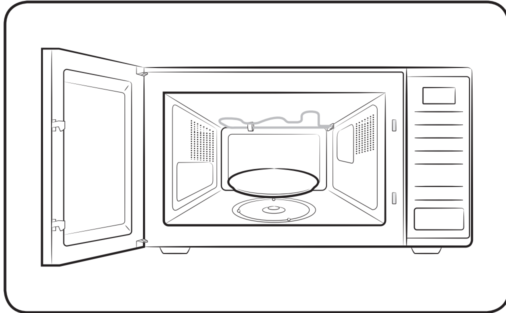
1. กดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที

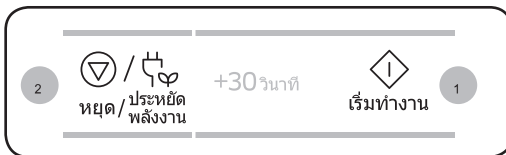


2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร





1. ในการหยุดชั่วคราว
   ให้เปิดประตู

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูอีกครั้งและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

2. ในการหยุดการทำงานโดยสิ้นเชิง
   ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน**

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าก่อนที่จะเริ่มต้นการอบ โดยกดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน**

ข้อสำคัญ

หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** อีกครั้ง

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน



- กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน**

  ผลลัพธ์: จอแสดงผลดับ

- หากต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

หมายเหตุ

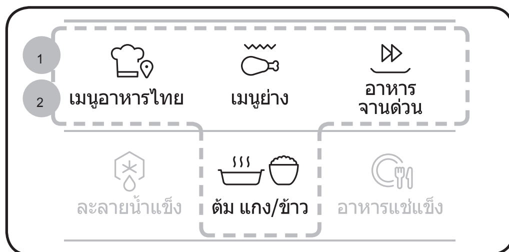
ฟังก์ชั่นประหยัดพลังงานอัตโนมัติ

ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที

ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาที ในสถานะประตูเปิด

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

คุณสมบัติ **เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ** 27 รายการประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับประเภทของเมนูอาหารไทยอัตโนมัติได้ด้วยการกดปุ่ม **เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ** (เมนูอาหารไทย, เมนูย่าง, อาหารจานด่วน, ต้ม แกง/ข้าว)
ขั้นแรก ให้วางอาหารไว้กึ่งกลางจานหมุนและปิดประตู





1. กดปุ่ม **เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ** (เมนูอาหารไทย, เมนูย่าง, อาหารจานด่วน, ต้ม แกง/ข้าว) ที่คุณต้องการทำ
2. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **เมนูอาหารไทยอัตโนมัติ** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ
   1. เมนูอาหารไทย: กดปุ่ม เมนูอาหารไทย (1~7)
   2. เมนูย่าง: กดปุ่ม เมนูย่าง (1~8)
   3. อาหารจานด่วน: กดปุ่ม อาหารจานด่วน (1~6)
   4. ต้ม แกง/ข้าว: กดปุ่ม ต้ม แกง/ข้าว (1~6)
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

การใช้เตาอบ

คู่มือเมนูอาหารไทยอัตโนมัติ

1. เมนูอาหารไทย

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
1	ข้าวต้มหมู	1 ที่	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, หมูสับ - ½ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา, ซีอิ้ว - 1 ช้อนโต๊ะ ผักชีและต้นหอมสับเพื่อตกแต่ง
			1. คลุกเคล้าหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอยให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม 2. เติมน้ำในถ้วย แล้วเติมข้าว หมู ปรุงรสด้วยซีอิ้ว 3. นำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 7 นาที 4. นำออกมาโรยผักชีและต้นหอม
2	เส้นสปาเก็ตตี้	2 ที่	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำ - 500 มล., น้ำมันมะกอก - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือเล็กน้อย
			1. ผสมน้ำกับเกลือในถ้วย แล้วใส่สปาเก็ตตี้ 2. ใช้ MW 800 วัตต์ 12 นาที 3. เมื่อหมดเวลา ให้นำออกมาล้างด้วยน้ำเย็น แล้วรินน้ำออก เสร็จสิ้นการทำสปาเก็ตตี้
3	ไข่ตุ๋น	2 ที่	ไข่สด - 2 ฟอง, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซีอิ้ว - 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- 1/8 ช้อนชา, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
			1. ตีไข่กับน้ำ ปรุงรสด้วยนม ซีอิ้ว เกลือ ในถ้วยเซรามิค 2. นำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 450 วัตต์ 12 นาที 3. โรยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน
4	สปาเก็ตตี้ครีมซอส	1 ที่	สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, วิปครีม - 100 มล., เห็ด - ½ ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนชา, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
			1. ผสมแป้งกับน้ำ แล้วเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ แฮม เห็ด 2. นำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 5 นาที 3. นำออกมาปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย 4. เติมชีสและสปาเก็ตตี้ แล้วคนให้เข้ากัน รับประทานได้ทันที
5	สังขยา	2 ที่	ไข่เป็ด - 3 ฟอง, น้ำตาลปี๊บ - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3 ใบ, ฟักทองหั่นลูกเต๋าเล็ก - 1 ถ้วย
			1. ขยำไข่ น้ำตาล และใบเตย จนกว่าน้ำตาลจะละลายจนหมด รินใส่ตัวกรองเพื่อให้ได้ไข่เนื้อเนียน 2. เติมฟักทอง นำเข้าเตาอบ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 300 วัตต์ 15 นาที 3. นำออกจากไมโครเวฟ พักไว้รอให้เย็นแล้วค่อยนำมารับประทาน



รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
6	กล้วยบวชชี	1-2 ที่	กล้วยฝาน - 100 กรัม, กะทิ - 150 มล., น้ำตาลปี๊บ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 1 ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนชา
			1. ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ คนให้เข้ากันจนละลาย จากนั้นเติมกล้วยลงไป 2. นำเข้าไมโครเวฟ ใช้ ไมโครเวฟ 600 วัตต์ 8 นาที นำออกมา แล้วรับประทาน
7	ไข่เจียว	2 ที่	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
			1. ตีไข่ แล้วเติมมะเขือเทศ หัวหอม ซีอิ๊ว 2. ทาเนยในถ้วย ใส่ไข่ที่มีส่วนผสม (1) 3. ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 2½ นาที แล้วนำมารับประทาน

2. เมนูย่าง

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
1	ขนมปังกระเทียม	10 ชิ้น	ขนมปังฝรั่งเศส - 10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนชา, กระเทียม - 1 ช้อนโต๊ะ
			1. ผสมเนย เกลือ และกระเทียมเข้าด้วยกัน แล้วทาบนขนมปัง 2. วางบนตะแกรงย่าง แล้วย่างเป็นเวลา 3 นาที นำมารับประทาน
2	ขนมปังหน้ากุ้ง	2-4 ที่	ขนมปังทำแซนด์วิช - 4 แผ่น, กุ้งสับ - ½ ถ้วย, กระเทียมสับ - 1 ช้อนชา, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา, รากผักชีบด - 1 ช้อนชา, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ ผักชีและพริกชี้ฟ้าฝานบางๆ สำหรับตกแต่ง
			1. ผสมกุ้ง กระเทียม พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน 2. ตัดขนมปัง 1 แผ่นให้เป็น 4 ชิ้น แล้วทากุ้งลงไป 3. วางบนตะแกรง และใช้โหมด ไมโครเวฟ + ย่าง 600 วัตต์ 4 นาที แล้วนำมารับประทาน
3	ปีกไก่นิวออลีนส์	2 ที่	ปีกไก่ - 250 กรัม, น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก (ศรีราชา) - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 1 ใบ
			1. ผสมน้ำมันหอย เบย์ลีฟ พริกไทย ซอสพริกเข้าด้วยกัน จากนั้นหมักกับปีกไก่ แล้วทิ้งไว้ 15 นาที 2. วางบนตะแกรงย่าง และใช้โหมด ไมโครเวฟ + ย่าง 600 วัตต์ 4 นาที 3. กลับด้าน ใช้โหมด ไมโครเวฟ + ย่าง 600 วัตต์ 4 นาที แล้วนำมารับประทาน



รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
4	ไก่ย่างทั้งตัว	4 ที่	ไก่ทั้งตัว - 1 ตัว (500 กรัม), น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 2 ราก, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้าจีน - 1 ช้อนโต๊ะ
			1. ตำรากผักชี กระเทียม และพริกไทยในครก จากนั้นให้ผสมน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้าจีน และน้ำมันเข้าด้วยกัน 2. หมักส่วนผสมทั้งหมดกับไก่เป็นเวลาประมาณ 20 นาที 3. ใส่ไก่ไว้ในถ้วยแก้วทรงสี่เหลี่ยม และใช้โหมด ไมโครเวฟ+ย่าง 600 วัตต์ 15 นาที (คว่ำส่วนอกลง) 4. กลับด้าน ใช้โหมด ไมโครเวฟ + ย่าง 600 วัตต์ 15 นาที แล้วนำมารับประทาน
5	ปลาย่างเกลือ	4 ที่	ปลากะพง - 500 กรัม, เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนชารากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ - 2 ต้น
			1. ใส่สมุนไพรทั้งหมดในท้องปลา แล้วโรยเกลือบนปลา จากนั้นวางบนตะแกรงย่าง 2. นำเข้าไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ + ย่าง 600 วัตต์ 20 นาที 3. รับประทานขณะร้อนพร้อมกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
6	หมูสะเต๊ะ	20 ชิ้น	**ส่วนผสมหมูสะเต๊ะ** หมูแล่บาง - 250 กรัม, พริกแกง - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ **น้ำจิ้มถั่ว** ถั่วบด - ½ ถ้วย, พริกเผา - 3 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, น้ำตาลปี๊บ - 4 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - 1½ **อาจาดแตงกวา** น้ำส้มสายชู - ¼ ถ้วย, เกลือ - ½ ช้อนชา, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ, แตงกวาฝานบาง - ¼ ถ้วย, หัวหอมแดงฝานบาง - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าฝานบาง - 2 ช้อนโต๊ะ
			หมูสะเต๊ะ 1. ผสมพริกแกง ตะไคร้ รากผักชี นม เกลือ น้ำตาล และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน 2. หมักกับหมูเป็นเวลา 15 นาที แล้วเสียบกับไม้ 3. วางบนตะแกรงย่าง แล้วใช้โหมด **ย่าง** เป็นเวลา 10 นาที 4. กลับด้าน แล้วใช้โหมด **ย่าง** อีกครั้งเป็นเวลา 10 นาที รับประทานพร้อมกับน้ำจิ้มและอาจาด **น้ำจิ้มถั่ว** 1. ผสมส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นถั่ว แล้วนำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 2½ นาที 2. นำออกมา แล้วเติมถั่วบด พร้อมรับประทาน **อาจาดแตงกวา** 1. ผสมน้ำส้มสายชู เกลือ น้ำตาลเข้าด้วยกัน ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 1½ นาที แล้วนำออกมาเติมแตงกวา หัวหอมแดง และพริกชี้ฟ้า พร้อมรับประทาน

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
7	ไก่ย่างเทอริยากิ	2-4 ที่	น่องไก่ติดหนัง - 500 กรัม, ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผัก
			1. หมักไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน 2. วางไก่บนตะแกรงย่าง และใช้โหมด ไมโครเวฟ+ย่าง 600 วัตต์ 5 นาที จากนั้นให้กลับด้าน และใช้โหมด ไมโครเวฟ+ย่าง เป็นเวลา 5 นาที รับประทานขณะร้อนพร้อมผัก
8	ซี่โครงหมูย่าง	2 ที่	ซี่โครงหมู - 350 กรัม, หัวหอมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, ขิงปอกเปลือกสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, มัสตาร์ด - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ - 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, ซอสปรุงรส - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกชี้ฟ้า - 1 ช้อนโต๊ะ
			1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วหมักซี่โครงไว้ 20 นาที 2. วางบนตะแกรงย่าง แล้วใช้โหมด ไมโครเวฟ+ย่าง 300 วัตต์ 15 นาที จากนั้นให้กลับด้าน แล้วใช้โหมด ไมโครเวฟ+ย่าง 300 วัตต์ 10 นาที และโหมด ย่าง เป็นเวลา 5 นาที หรือจนกว่าจะสุก แล้วนำมารับประทาน

3. อาหาร จานด่วน

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
1	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1 ที่	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป- 1 ซอง, ไข่ - 1 ฟอง, ผักตามชอบ - 100 กรัม, หมูสับ - 100 กรัม, น้ำ - 2 ถ้วย - ผงปรุงรสในซอง
			1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม และใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 7 นาที แล้วนำมารับประทาน
2	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง	12 ชิ้น	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง - 1 แพ็ค
			1. ตัดมุมของบรรจุภัณฑ์ 1 มุม นำซอสและไม้จิ้มออกมา 2. นำเข้าไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 3 นาที แล้วรับประทาน
3	ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง	9 ชิ้น	ซาลาเปาไส้หมูแช่แข็ง - 1 แพ็ค
			1. ตัดมุมของบรรจุภัณฑ์ 1 มุม 2. นำเข้าไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 2 นาที แล้วรับประทาน 3. นำออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้วรับประทาน
4	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง	1 ที่	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง - 1 แพ็ค
			1. นำพลาสติกที่ห่ออยู่ออก เปิดฝา แล้วเติมน้ำตามระดับที่แนะนำ 2. ปิดฝา นำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 4 นาที 3. นำออกมารับประทาน
5	ข้าวต้มปลาแช่แข็ง	1 ที่	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง - 1 แพ็ค
			1. ใช้ส้อมจิ้มที่ฝา 3-4 ครั้ง 2. ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 6½ นาที 3. นำออกมา เปิดฝา รับประทาน
6	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง	1 ที่	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง - 1 แพ็ค
			1. ตัดบรรจุภัณฑ์ด้านนอกออก 2. ใช้ส้อมจิ้มที่ฝาบรรจุภัณฑ์ด้านใน 3-4 ครั้ง 3. ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 5 นาที 4. นำออกมา เปิดฝา รับประทาน

4. ต้ม แกง/ข้าว

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
1	ข้าว	2-3 ที่	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย - น้ำสำหรับซาวข้าว
			1. ซาวข้าว ใส่ในชาม แล้วเติมน้ำ 2 ถ้วย 2. นำใส่ไมโครเวฟ ใช้ระดับพลังงาน 800 วัตต์ 10 นาที 3. ปิดไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน * เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต
2	ข้าวซ้อมมือ	2-3 ที่	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย - น้ำสำหรับซาวข้าว
			1. ซาวข้าว ใส่ในชาม แล้วเติมน้ำ 2 ถ้วย 2. นำใส่ไมโครเวฟ ใช้ระดับพลังงาน 800 วัตต์ 15 นาที 3. ปิดไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน * เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต
3	ข้าวเหนียว	2-3 ที่	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย - น้ำสำหรับซาวข้าว
			1. ใส่ข้าวในถ้วยแก้ว แล้วเติมน้ำ 2 ถ้วย 2. นำใส่ไมโครเวฟ ใช้ระดับพลังงาน 800 วัตต์ 15 นาที 3. ปิดไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน * เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต
4	แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย	4 ที่	หมูสับ - 100 กรัม, เต้าหู้หลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง - ¼ ถ้วย, รากผักชีปั่น - 2 ราก, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล.
			1. ผสมหมู น้ำมันหอย และพริก แล้วปั้นเป็นก้อนกลม 2. ใส่น้ำ หมู และเต้าหู้ลงในชาม ปรุงรสด้วยน้ำปลา และนำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ ระดับพลังงาน 800 วัตต์ 6 นาที 3. นำออกมา เติมสาหร่าย ต้นหอม และผักชีก่อนรับประทาน

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
5	ต้มยำกุ้ง	4 ที่	กุ้ง - 150 กรัม, เห็ด - 1 ถ้วย, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, มะเขือเทศ - 4 ลูก, น้ำพริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด, น้ำ - 500 มล. ใบผักชีสำหรับตกแต่ง
			1. ผสมน้ำกับข่า ตะไคร้ ใบมะกรูดฉีก มะเขือเทศ และน้ำพริกเผา 2. เติมกุ้ง เห็ด พริก นำใส่ไมโครเวฟ ใช้โหมด ไมโครเวฟ 800 วัตต์ 6 นาที 3. นำออกมา แล้วเติมนมข้นจืด และปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว ตกแต่งด้วยผักชีก่อนรับประทาน
6	แกงเขียวหวานไก่	4 ที่	ไก่หั่นเป็นชิ้น - 200 กรัม, น้ำพริกแกงเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 500 มล., มะเขือหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนชา, โหระพา - ¼ ถ้วย พริกชี้ฟ้าฝานบางๆ สำหรับตกแต่ง
			1. ผสมกะทิและน้ำพริกแกงเขียวหวานให้เข้ากันในชาม เติมไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา จากนั้นคนให้เข้ากัน 2. ใช้ความร้อน 600 วัตต์ 10 นาที นำออกมา แล้วเติมโหระพาและพริกชี้ฟ้า รับประทาน

การใช้คุณสมบัติอาหารแช่แข็ง

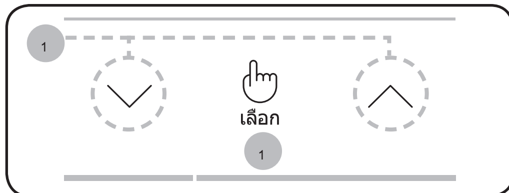
คุณสมบัติ **อาหารแช่แข็ง** มีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสองแบบ

โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู









1. กดปุ่ม **อาหารแช่แข็ง** เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง** กดปุ่ม **เลือก**
   1) อาหารพร้อมทาน (ชนิดแช่เย็น)
   2) อาหารมังสวิรัติ (ชนิดแช่เย็น)
2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

หมายเหตุ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การใช้เตาอบ

คำแนะนำสำหรับอาหารแช่แข็ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมอุ่นอาหารแช่แข็งอัตโนมัติ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม โปรแกรมเหล่านี้ทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	คำแนะนำ
1	**อาหารพร้อมทาน(ชนิดแช่เย็น)**	300-350 400-450	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าวหรือพาสต้า) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2	**อาหารมังสวิรัติ(ชนิดแช่เย็น)**	300-350 400-450	วางอาหารในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารที่มีส่วนประกอบ 2 อย่าง (เช่น สปาเก็ตตี้กับซอส หรือข้าวกับผัก) พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

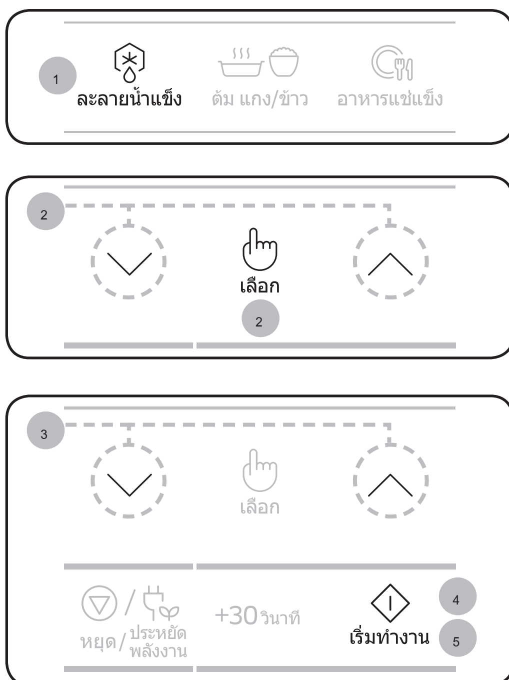
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติ **ละลายน้ำแข็ง** ช่วยให้คุณละลายเนื้อ เนื้อไก่ ปลา ขนมปัง/เค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

หมายเหตุ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู



1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง**
2. เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
3. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**
4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์:
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

   ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับกะพริบ “End” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

การใช้เตาอบ

คำแนะนำสำหรับการละลายน้ำแข็ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม ละลายน้ำแข็ง ต่างๆ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อเป็ดไก่ ปลา ขนมปังในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	คำแนะนำ
1	**เนื้อวัว**	200-1500	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต๊ก เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
2	**เนื้อไก่**	200-1500	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
3	**เนื้อปลา**	200-1500	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา พักอาหารเป็นเวลา 20-50 นาที
4	**ขนมปัง/เค้ก**	125-625	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

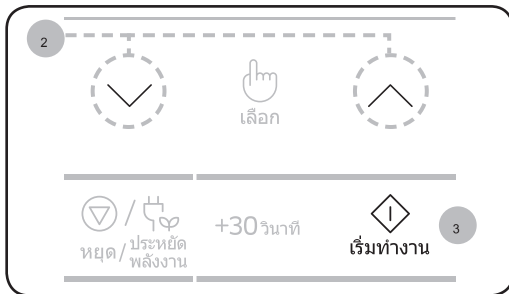
การใช้คุณสมบัติอุ่นร้อน

คุณสมบัติ **อุ่นร้อน** จะช่วยให้อาหารร้อนอยู่จนกว่าจะรับประทาน

ใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่อทำให้อาหารอุ่นอยู่เสมอจนถึงเวลาพร้อมรับประทาน

คุณสามารถเลือกอุณหภูมิในการอุ่นได้ว่าจะให้ร้อนหรืออุ่นด้วยการกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**





1. กดปุ่ม **อุ่นร้อน**
2. เลือกอุณหภูมิในการอุ่นด้วยการกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**
   1. ร้อน
   2. อุ่น
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**
   (เวลาในการอุ่นถูกตั้งค่าไว้ 60 นาที)
   ในการหยุดการอุ่นอาหาร ให้เปิดประตู หรือกดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน**

แนะนำเมนูของโหมด อุ่นร้อน

1. ร้อน	ลาซาญญ่า, ซุป, กราแตง, อาหารอบหม้อดิน, พิซซ่า, สเต๊ก (สุก), เบคอน, เมนูปลา, เค้ก
2. อุ่น	พาย ขนมปัง เมนูไข่ สเต๊ก (สุกน้อยหรือสุกปานกลาง)

ข้อสำคัญ

ห้ามใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่ออุ่นอาหารที่เย็นแล้ว โปรแกรมนี้ใช้สำหรับการรักษาความร้อนกับอาหารที่เพิ่งสุกใหม่

ข้อสำคัญ

ไม่แนะนำให้รักษาความร้อนของอาหารเป็นเวลานานเกินไป (มากกว่า 1 ชั่วโมง) เนื่องจากอาหารจะสุกต่อ อาหารที่อุ่นจะเสียเร็วยิ่งขึ้น

ข้อสำคัญ

ห้ามปิดฝาหรือห่อด้วยพลาสติก

ข้อสำคัญ

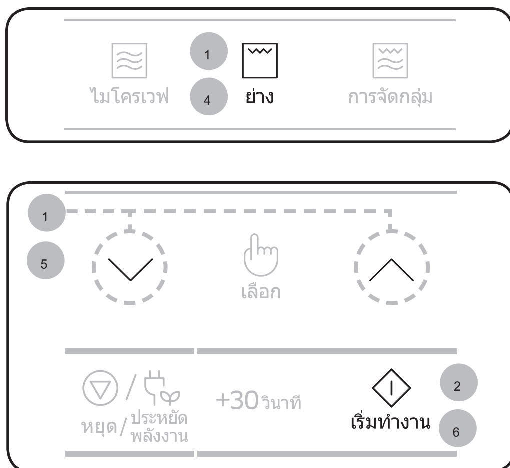
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การใช้เตาอบ

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

เรามีตะแกรงย่างมาให้พร้อมกับเตาไมโครเวฟเพื่อวัตถุประสงค์นี้



1. อุ่นเตาอบด้วยการย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **ย่าง** และกำหนดเวลาอุ่นโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**
2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**
3. หลังจากอุ่นเสร็จ ให้เปิดประตูเตาอบและวางอาหารบนตะแกรง ปิดประตู
4. กดปุ่ม **ย่าง**
5. ตั้งเวลาย่างอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง** เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที
6. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

หมายเหตุ

โปรดอย่ากังวลถ้าขดลวดความร้อนเปิดและปิดสลับกันระหว่างการย่าง ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันเตาอบร้อนเกินไป

ข้อสำคัญ

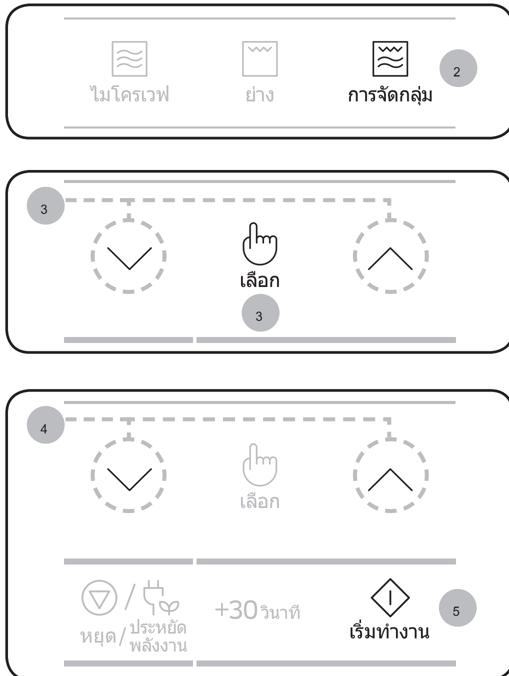
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตาอบ เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

ข้อสำคัญ

โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน



ข้อสำคัญ

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. เปิดประตู
   วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู
2. กดปุ่ม **การจัดกลุ่ม**
3. กดปุ่ม **ขึ้น/ลง** จนกว่าระดับพลังงานที่เหมาะสมจะปรากฏขึ้น ในขั้นตอนนี้ ให้กดปุ่ม **เลือก** เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน
4. ตั้งเวลาอบอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง** เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที
5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**
   ผลลัพธ์: การปรุงแบบผสมจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

หมายเหตุ

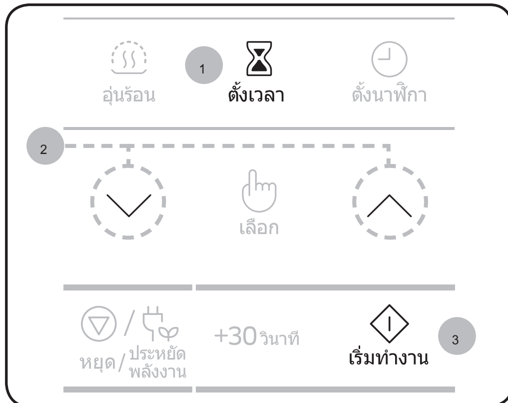
พลังงานไมโครเวฟสูงสุดสำหรับโหมดผสมไมโครเวฟและย่างคือ 600 วัตต์

การใช้เตาอบ

การตั้งเวลาพัก

คุณสามารถใช้ ตั้งเวลา เพื่อกำหนดเวลาพักอาหารโดยอัตโนมัติ (ขณะที่ไมโครเวฟไม่ทำงาน)

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

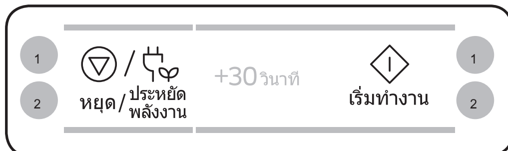


1. กดปุ่ม **ตั้งเวลา**
2. เลือกเวลาพักอาหารโดยกดปุ่ม **ขึ้น/ลง**
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์: เวลาพักอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว
   - เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
   - เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



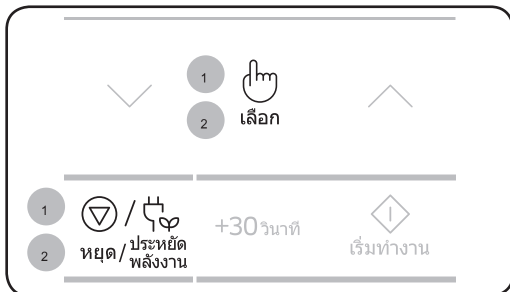
1. กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** และปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** พร้อมกัน

   ผลลัพธ์: เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน
2. ในการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** และปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30 วินาที** พร้อมกันอีกครั้ง

   ผลลัพธ์: เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้ คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม **เลือก** และปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาที

ผลลัพธ์:

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
- จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

L

2. ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **เลือก** และปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาทีอีกครั้ง

ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้ ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์		ใช้กับไมโครเวฟได้	คำอธิบาย
ฟอยล์อะลูมิเนียม		✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม		✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา		✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง		✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน	ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
	ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
	กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว	อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
	เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
	โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ	จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
	ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	

อุปกรณ์		ใช้กับไมโครเวฟได้	คำอธิบาย
กระดาษ	จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
	กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก	ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
	ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
	ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข		✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ ✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง ✗ : ไม่ปลอดภัย

คู่มือการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร

ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การปรุงอาหาร

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง

ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อกโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด

อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
ผักโขม	150	600	5-7
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
บร็อคโคลี่	300	600	8-9
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ถั่ว	300	600	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ถั่วเขียว	300	600	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ผักรวม **(แครอท, ถั่ว, ธัญพืช)**	300	600	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ผักรวม **(แบบจีน)**	300	600	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

คู่มือการปรุงอาหาร

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
บร็อคโคลี่	250 500	900	4½-5 7-8
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
กะหล่ำบรัสเซล	250	900	6-6½
	คำแนะนำ เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
แครอท	250	900	5-5½
	คำแนะนำ ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ดอกกะหล่ำ	250 500	900	5-5½ 7½-8½
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ซูกินี	250	900	4-4½
	คำแนะนำ ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
มะเขือม่วง	250	900	3½-4
	คำแนะนำ ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
กระเทียมต้น	250	900	4-4½
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
เห็ด	125 250	900	1½-2 2½-3
	คำแนะนำ เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
หัวหอม	250	900	5-5½
	คำแนะนำ ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
พริกหวาน	250	900	4½-5
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
มันฝรั่ง	250 500	900	4-5 7-8
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
หัวผักกาด	250	900	5½-6
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		

คู่มือการปรุงอาหาร

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
ข้าว (หุงพอสุก)	250 375	900	15-16 17½-18½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. (250 กรัม) เติมน้ำเย็น 750 มล. (375 กรัม) พักอาหาร 5 นาที		
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 375	900	20-21 22-23
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. (250 กรัม) เติมน้ำเย็น 750 มล. (375 กรัม) พักอาหาร 5 นาที		
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250	900	16-17
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. รับประทานหลังจากผ่านไป 5 นาที		
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250	900	17-18
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. รับประทานหลังจากผ่านไป 5 นาที		
พาสต้า	250	900	10-11
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. รับประทานหลังจากผ่านไป 5 นาที		

การอุ่นอาหาร

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 900 W แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 W, 450 W หรือ 300 W

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง

โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับเป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

คู่มือการปรุงอาหาร

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารทารก:

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการรับประทาน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อน ! ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการรับประทาน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา น้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	คำแนะนำ เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว รับประทานหลังจากพักไว้ 1-2 นาที		
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม (550 กรัม)	900	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	คำแนะนำ เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600	4½-5½
	คำแนะนำ เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

อาหาร	ปริมาณอาหาร	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600	3½-4½
	คำแนะนำ ใส่พาสต้า (เช่น สปาเกตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
พาสต้ามีไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600	4-5
	คำแนะนำ วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม 450 กรัม (550 กรัม)	600	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	คำแนะนำ จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 ก.	600	6-7
	คำแนะนำ ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 1-2 นาที		

คู่มือการปรุงอาหาร

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (วินาที)
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600	30
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600	20
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300	30-40 60-70
	คำแนะนำ เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

ละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเปิดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อวัว	เนื้อสับ	250 500	180	6-7 9-12
	เนื้อหมูเป็นชิ้น	250	180	5-7
	คำแนะนำ วางเนื้อบนจานหมุน หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 15-30 นาที			
เนื้อไก่	ไก่เป็นชิ้น	500 (2 ชิ้น)	180	14-15
	ไก่ทั้งตัว	1200	180	32-34
	คำแนะนำ ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 15-60 นาที			

คู่มือการปรุงอาหาร

อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)
เนื้อปลา	ชิ้นเนื้อปลา	200	180	6-7
	ปลาทั้งตัว	400	180	11-13
	คำแนะนำ วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 10-25 นาที			
ผลไม้	เบอร์รี่	300	180	6-7
	คำแนะนำ วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่) รับประทานหลังจากพักไว้ 5-10 นาที			
ขนมปัง	ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 ก.)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	180	1-1½ 2½-3
	ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250	180	4-4½
	ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500	180	7-9
	คำแนะนำ วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 5-20 นาที			

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต๊ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว
คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการปรุงอาหาร

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสดและแช่แข็ง

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

☛ ข้อสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหาร	ปริมาณอาหาร	โหมด	เวลาในการอบ (ด้านที่ 1) (นาที)	เวลาในการอบ (ด้านที่ 2) (นาที)
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3-4	2-3
	คำแนะนำ วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง			
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-
	คำแนะนำ หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	300 กรัม (4 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	4-5	-
	คำแนะนำ ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มันฝรั่งอบ	500 ก.	600 วัตต์ + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง			
ลาซาญญ่าแช่แข็ง	400 ก.	300 วัตต์ + ย่าง ย่างเท่านั้น	18½-19½ 1-2	-
	คำแนะนำ วางกราแตงสดในจานขนาดเล็กที่ใช้สำหรับเตาอบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			

อาหาร	ปริมาณอาหาร	โหมด	เวลาในการอบ (ด้านที่ 1) (นาที)	เวลาในการอบ (ด้านที่ 2) (นาที)
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงต่ำ			
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	8-10	6-8
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที			
ไก่อบ	1200 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	21-22	21-22
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ ใส่ในจานสำหรับเตาอบและวางบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ			
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	5-7	5½-6½
	คำแนะนำ ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			

คู่มือการปรุงอาหาร

เคล็ดลับ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก

ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อกโกแลต

ใส่ช็อกโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก

ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อกโกแลตละลาย

คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก

ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที

นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก

ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ และคนหลังจากที่ละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การปรุงแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว

อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์

คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การปรุงพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์

คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน

คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์

พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การแก้ไขปัญหา

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ทั่วไป		
กดปุ่มไม่ลง	อาจมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ระหว่างปุ่ม	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
	สำหรับรุ่นหน้าจอสัมผัส: มีน้ำอยู่บนพื้นผิวด้านนอก	ให้เช็ดน้ำออกจากพื้นผิวด้านนอก
	มีการเปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก	ปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก
เวลาไม่ปรากฏบนจอแสดงผล	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ตั้งค่าฟังก์ชั่น Eco (ประหยัดพลังงาน) เอาไว้	ปิดฟังก์ชั่น Eco (ประหยัดพลังงาน)
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
	มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่กลไกการเปิดประตูเพื่อความปลอดภัย	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
เตาอบหยุดทำงานในขณะปรุงอาหาร	ผู้ใช้เปิดประตูเพื่อกลับด้านอาหาร	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ไฟดับในระหว่างการปรุงอาหาร	ใช้เตาอบต่อเนื่องเป็นเวลานาน	หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน ให้ทิ้งเตาอบไว้สักครู่เพื่อให้เย็นตัว
	พัดลมระบายความร้อนไม่ทำงาน	ฟังเสียงของพัดลมระบายความร้อน
	พยายามใช้งานเตาอบในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านใน	วางอาหารในเตาอบ
	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ	มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีการใช้ปลั๊กไฟจำนวนมากในเต้ารับเดียวกัน	โปรดใช้เต้ารับเฉพาะสำหรับเตาอบเท่านั้น
ไม่มีไฟเข้าเตาอบ	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
มีเสียงแตกในระหว่างการทำงานและเตาอบไม่ทำงาน	การปรุงอาหารที่อยู่ในซีลหรือใช้ภาชนะที่มีฝาปิดอาจทำให้เกิดเสียงแตก	ห้ามใช้ภาชนะที่มีซีลเนื่องจากอาจไหม้ในระหว่างการปรุงอาหารเนื่องจากอาหารเกิดการขยายตัว
พื้นผิวภายนอกเตาอบร้อนเกินไปในระหว่างการใช้งาน	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ	มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีวัตถุวางอยู่ด้านบนเตาอบ	นำวัตถุทั้งหมดที่วางอยู่บนเตาอบออกไป
เปิดประตูไม่สะดวก	มีอาหารตกค้างอยู่ระหว่างประตูและภายในเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบ แล้วเปิดประตู
เตาอบไม่ร้อน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน





ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ร้อนเพียงนิดเดียวหรือร้อนช้า	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นอุ่นไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นละลายไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ไฟด้านในมีแสงน้อยหรือไม่ติดเลย	เปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลานาน	ไฟด้านในอาจปิดโดยอัตโนมัติเมื่อใช้ฟังก์ชั่น Eco (ประหยัดพลังงาน) ปิดประตูแล้วเปิดอีกครั้ง หรือกดปุ่ม **ยกเลิก**
	มีสิ่งแปลกปลอมเกาะตัวอยู่ที่ไฟด้านใน	ทำความสะอาดด้านในเตาอบแล้วตรวจสอบอีกครั้ง
มีเสียงบี๊ปในระหว่างการปรุงอาหาร	ถ้าใช้ฟังก์ชั่นปรุงอาหารอัตโนมัติ เสียงสัญญาณจะเตือนว่าได้เวลากลับด้านอาหารในระหว่างการทำละลาย	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน) อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
เตาอบเอียง	ติดตั้งเตาอบในผิวพื้นที่ไม่เรียบเสมอกัน	โปรดติดตั้งเตาอบบนพื้นผิวที่ราบเรียบและมั่นคง
เกิดประกายไฟในระหว่างการปรุงอาหาร	มีการใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในระหว่างการใช้เตาอบ/ทำละลาย	โปรดอย่าใช้พลาสติกที่เป็นโลหะ
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ เตาอบเริ่มต้นทำงานทันที	ประตูปิดไม่สนิท	ปิดประตูและตรวจสอบอีกครั้ง



การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
มีกระแสไฟออกมาจากเตาอบ	ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าไม่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง	โปรดตรวจสอบว่ามีการลงกราวด์ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่
มีน้ำหยด	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีไอน้ำออกมาจากช่องที่ประตู	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีน้ำอยู่ในเตาอบ	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
ความสว่างภายในเตาอบมีการเปลี่ยนแปลง	ความสว่างจะเปลี่ยนไปโดยขึ้นอยู่การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าตามฟังก์ชั่น	การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าในระหว่างการปรุงอาหารไม่ใช่การทำงานผิดปกติ กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แต่พัดลมระบายอาหารยังทำงานอยู่	ในการระบายอาหารให้กับเตาอบ พัดลมระบายอากาศจะยังคงทำงานต่อเนื่องอีกประมาณ 3 นาทีหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
การกดปุ่ม +30s (+30 วินาที) ทำให้เตาอบทำงาน	กรณีนี้เกิดขึ้นเมื่อเตาอบไม่ได้ใช้งานอยู่	เตาอบไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ทำงานด้วยการกดปุ่ม **+30s** (+30 วินาที) เมื่อไม่มีการใช้งานอยู่

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
จานหมุน		
ในขณะหมุน จานหมุนออกมานอกที่ติดตั้งหรือหยุดหมุน	ไม่มีวงแหวนหรือวงแหวนติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งวงแหวนแล้วลองอีกครั้ง
จานหมุนทำงานช้าในระหว่างการหมุน	ติดตั้งวงแวนไม่ถูกต้อง มีอาหารมากเกินไป หรือภาชนะใหญ่เกินไปและสัมผัสที่ด้านในของไมโครเวฟ	ปรับปริมาณอาหารและอย่าใช้ภาชนะที่ใหญ่เกินไป
จานหมุนส่งเสียงดังในขณะหมุน	มีอาหารตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบ	นำอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบออก
ย่าง		
มีควันออกมาในระหว่างการใช้งาน	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
	อาหารอยู่ใกล้กับที่ย่างเกินไป	วางอาหารให้มีระยะห่างที่เหมาะสมในระหว่างการปรุงอาหาร
	จัดเตรียมและ/หรือจัดวางอาหารไม่เหมาะสม	โปรดจัดเตรียมและจัดวางอาหารอย่างเหมาะสม

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
เตาอบ		
เตาอบไม่ร้อน	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
มีควันออกมาในระหว่างอุ่น	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
มีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นพลาสติกเมื่อใช้เตาอบ	มีการใช้ภาพชนะที่เป็นพลาสติกหรือไม่คงทนต่อความร้อน	โปรดใช้ภาชนะที่เป็นแก้วที่เหมาะสำหรับอุณหภูมิสูง
มีกลิ่นเหม็นออกมาจากภายในเตาอบ	เศษอาหารหรือพลาสติกละลายและติดค้างอยู่ในเตาอบ	ใช้ฟังก์ชั่นไอน้ำ แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง คุณสามารถวางมะนาวฝานไว้ภายใน และให้เตาอบทำงานเพื่อช่วยขจัดกลิ่นให้เร็วขึ้น
เตาอบปรุงอาหารได้ไม่เหมาะสม	มีการเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างปรุงอาหาร	ห้ามเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ยกเว้นคุณปรุงอาหารที่ต้องกลับด้าน ถ้าคุณเปิดเตาอบบ่อยครั้ง อุณหภูมิภายในจะลดลง และอาจส่งผลต่อการปรุงอาหารของคุณ
	มีการตั้งค่าการควบคุมเตาอบไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดตั้งค่าการควบคุมเตาอบอย่างถูกต้อง แล้วลองอีกครั้ง
	วางอุปกรณ์เสริมสำหรับการย่างหรืออุปกรณ์อื่นๆ ไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดใส่อุปกรณ์เสริมอย่างถูกต้อง
	มีการใช้ภาชนะที่ผิดประเภทหรือขนาดผิดปกติ	รีเซ็ตการควบคุมเตาอบหรือใช้ภาชนะที่เหมาะสมซึ่งมีก้นแบน

หมายเหตุ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

รหัสข้อมูล

รหัสการตรวจสอบ	สาเหตุ	การดำเนินการ
C-d0	กดปุ่มควบคุมนานกว่า 10 วินาที	ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบ ๆ ปุ่มหรือไม่ ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีกครั้ง ให้ปิดเตาอบไมโครเวฟนานกว่า 30 วินาที แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน

หมายเหตุ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น		MG23J5133A*
การจ่ายไฟ		220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	ไมโครเวฟ	1200 วัตต์
	ย่าง	1050 วัตต์
	พลังงานสูงสุด	2250 วัตต์
กำลังไฟฟ้า		100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน		2450 MHz
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	ด้านนอก (รวมที่จับ)	489 x 275 x 354 มม.
	ช่องของเตาอบ	330 x 211 x 324 มม.
ปริมาตร		23 ลิตร
น้ำหนัก	สุทธิ	13.5 กก. โดยประมาณ

บันทึก

SAMSUNG

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

คำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04328G-00

Microwave Oven

User manual

MG23J5133A*



Contents

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Safety instructions

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

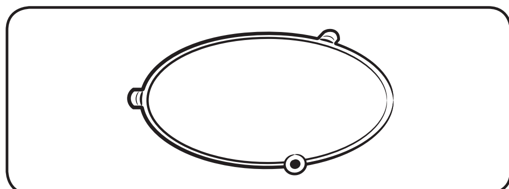
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MG23J5133AT_ST_DE68-04328G-00_EN.indd 12 2/26/2015 2:32:13 PM

Installation

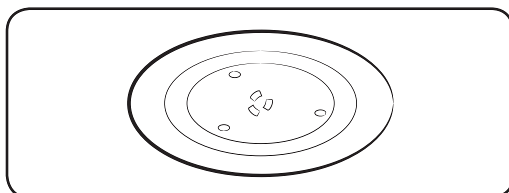
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



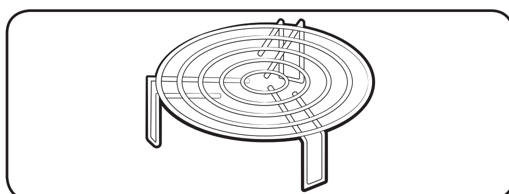
1. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



2. **Turntable,** to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

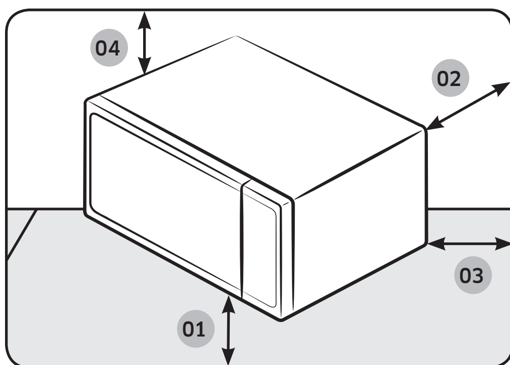
   Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation

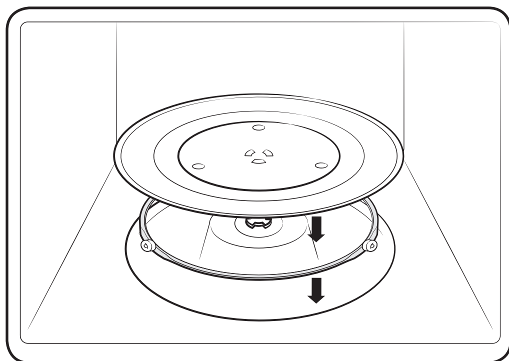
Installation site



01 85 cm of the floor
02 10 cm behind
03 10 cm on the side
04 20 cm above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

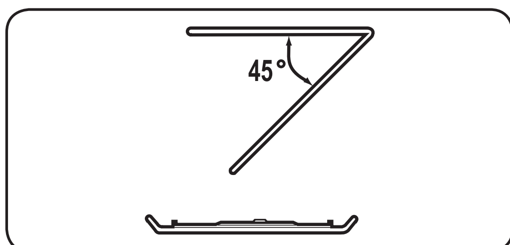
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

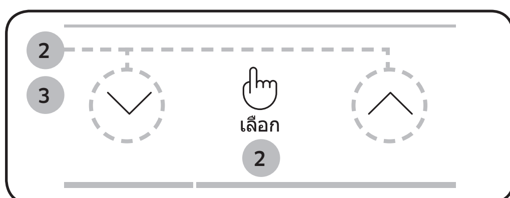
- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Quick look-up guide

If you want to cook some food.



1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** button to start cooking.



2. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
3. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button.

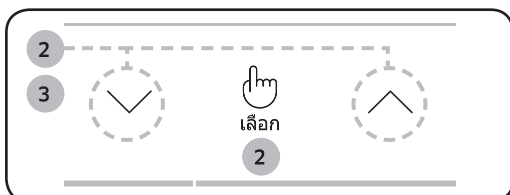


4. Press the **START** button.
   Result: Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food.



1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** button.



2. Set the cooking category by pressing the **Up/Down** button. Press the **Select** button to set desired.
3. Select the weight by pressing the **Up/Down** button.



4. Press the **START** button.

If you want to add extra 30 seconds.



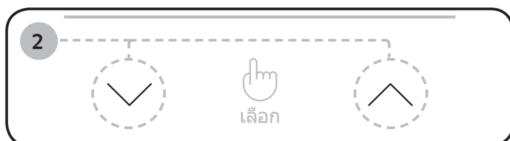
Leave the food in the oven.
Press the **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
Press the **START** button.

Quick look-up guide

If you want to grill some food.



1. Press the **Grill** button.



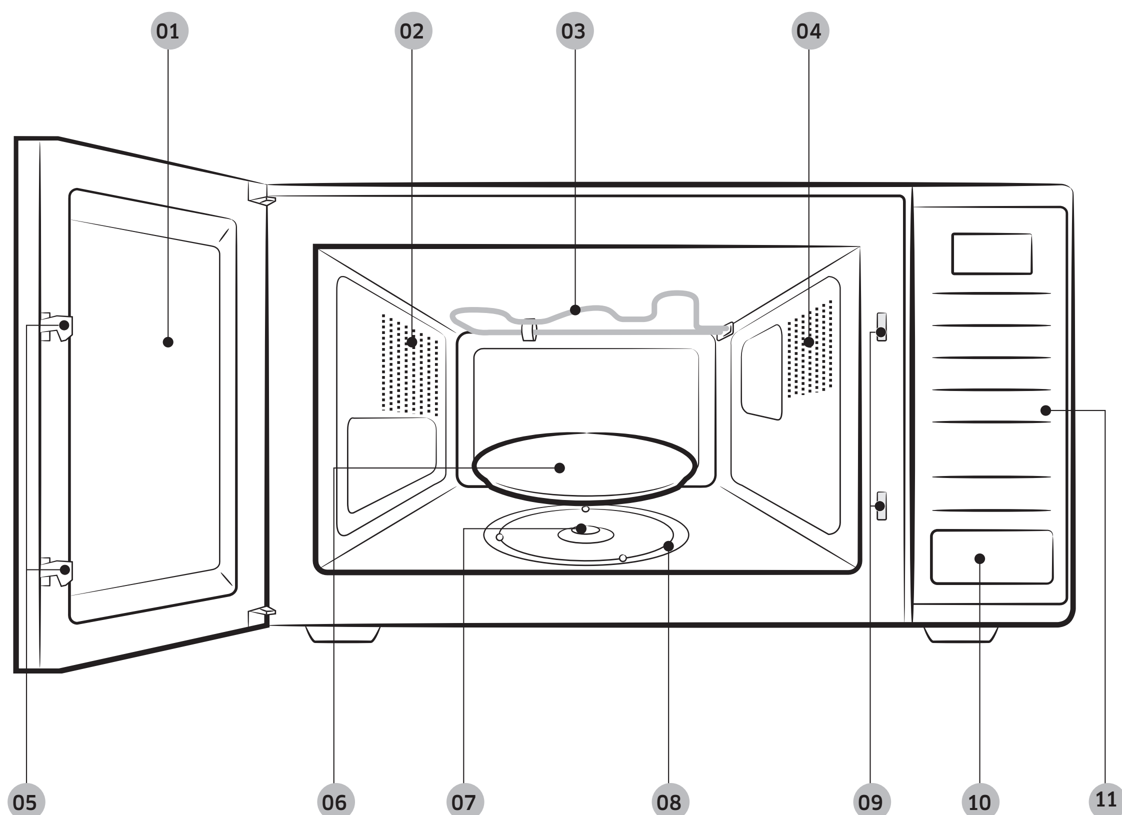
2. Select the cooking time by pressing the **Up/Down** button.



3. Press the **START** button.

Oven features

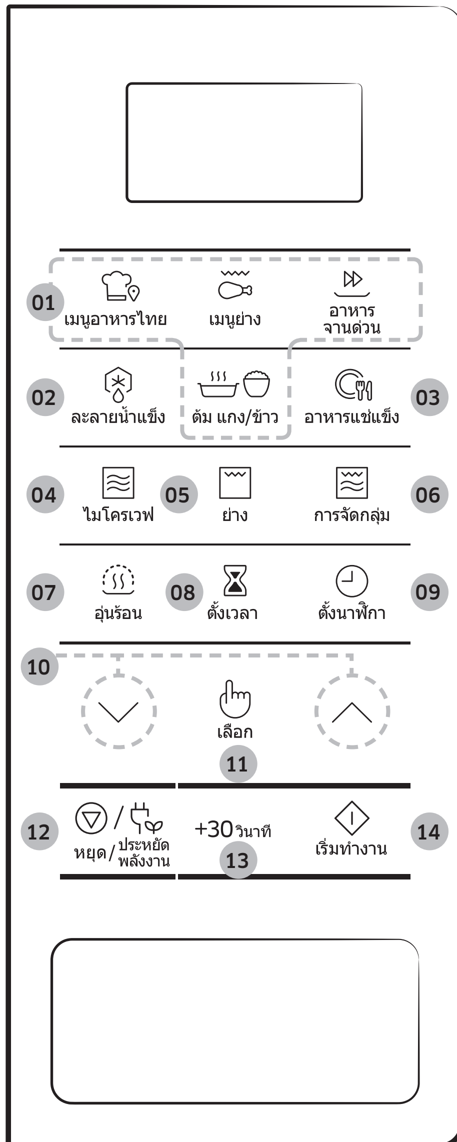
Oven



01 Door	**02** Ventilation holes	**03** Heating element
04 Light	**05** Door latches	**06** Turntable
07 Coupler	**08** Roller ring	**09** Safety interlock holes
10 Open door push button	**11** Control panel	

Oven features

Control panel



01 Auto Thai Cuisine Feature Selection

02 Auto Power Defrost Button

03 My Plate Button

04 Microwave Mode Button

05 Grill Mode Button

06 Combi Mode Button

07 Keep Warm Button

08 Kitchen Timer Button

09 Clock Setting

10 Up/Down Button
(Cooking time, Weight and Serving size)

11 Select Button

12 Stop/Energy Save Button

13 +30s Button

14 Start Button

Oven use

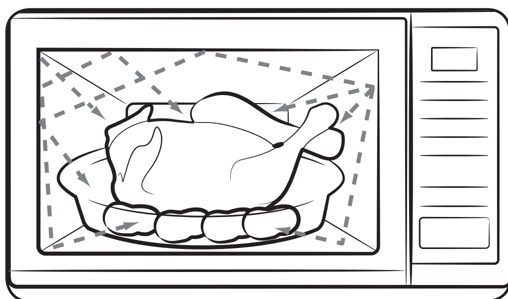
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

IMPORTANT

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door, and place a glass of water on the turntable. Then, close the door.





1. Press the **+30s** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **+30s** button the appropriate number of times.
2. Press the **START** button.

   Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

Oven use

Setting the time

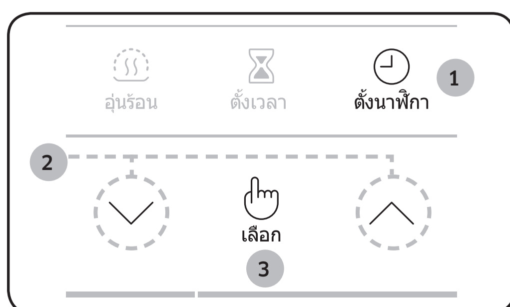
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

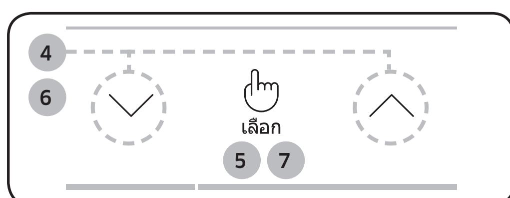
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Clock** button.
2. Press the **Up/Down** button to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Select** button to complete the setup.



4. Press the **Up/Down** button to set the hour.
5. Press the **Select** button.
6. Press the **Up/Down** button to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

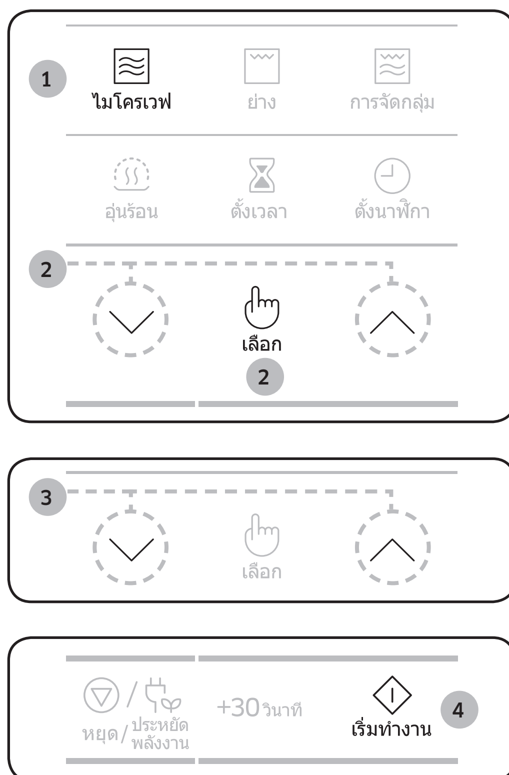
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.

   Result: The following indications are displayed:

   (microwave mode)

2. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
   - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

3. Set the cooking time by pressing the **Up/ Down** button.

   Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **START** button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
   - The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Oven use

Power levels

You can choose among the power levels below.

Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW	100 W

NOTE

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

NOTE

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



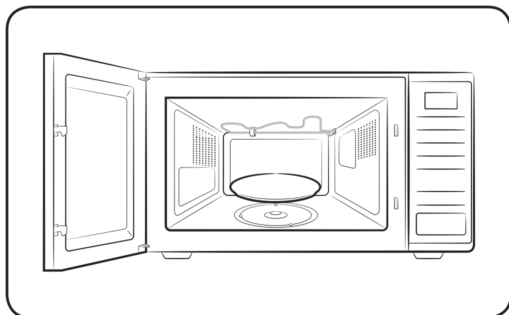
1. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **START** button.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time to check the food.





1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press the **START** button again.

2. To stop completely;
   Press the **STOP/ECO** button.

   Result: The cooking stops. You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing the **STOP/ECO** button.

☛ IMPORTANT

If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.

  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Using the auto thai cuisine features

The 27 **Auto Thai Cuisine** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the auto Thai Cuisine category by press the **Auto Thai Cuisine** (Thai Menu, Grill Menu, Quick Meal, Soup/Rice) button.

First, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Thai Cuisine** (Thai Menu, Grill Menu, Quick Meal, Soup/Rice) button which you want to cook.
2. Select the category of food that you are cooking by pressing the **Auto Thai Cuisine** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.
   1. Thai Menu : Press Thai Menu button (1~7)
   2. Grill Menu : Press Grill Menu button (1~8)
   3. Quick Meal : Press Qucik Meal button (1~6)
   4. Soup/Rice : Press Soup/Rice button (1~6)
3. Press the **START** button.

Oven use

Auto thai cuisine guide

1. Thai Menu

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
1	Pork congee/ porridge	1 Serve	1 cup - cooked Rice, ½ cup - Pork chopped, 500 ml - water, 1 tbs - Oyster sauce, ¼ ts - Pepper ground, 1 tbs - soybean sauce Coriander and spring onion chop to decorate.
			1. Mix pork pepper and oyster sauce together, then mold to circle. 2. Add water in a bowl, then add rice pork seasoning with soy sauce. 3. Put in microwave, use MW 800 watt 7 minutes. 4. Bring out spring with coriander and spring onion.
2	Spaghetti	2 Serves	80 g - spaghetti, 500 ml - water, ½ tb - olive oil, Pinch of salt
			1. Mix water salt oil in bowl, then add spaghetti. 2. Use MW 800 watt 12 minutes. 3. Out of time, bring out wash with cool water and drain water. done.
3	Steam egg (Egg custard)	2 Serves	2 Fresh egg, ¾ cup - water, 1 tbs - soy sauce, ⅛ ts - salt, 2 tbs - Evaporated milk, ¼ cup - kani crab, 4 boil shrimps
			1. Beat egg with water, seasoning with milk soy sauce salt in ceramic bowl. 2. Bring in to microwave use MW 450 watt 12 minutes. 3. Spring with kani and shrimp before serve.
4	Spaghetti cream sauce	1 Serve	80 g - cooked spaghetti, 1 tb - Plain four, ½ cup - water, ½ cup - cooked ham, ¼ cup - onion dice, 2 tbs - salt butter, 3 bay leave, 100 ml - wipcream, ½ cup - mushroom, ¼ ts - salt, 2 tbs - mozzarella cheese
			1. Mix flour water together, then add butter wipcream bayleaf ham mushroom. 2. Put in microwave use MW 800 watt 5 minutes. 3. Bring out seasoning with salt pepper. 4. Add cheese and spaghetti, mix together. serve.

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
5	Coconut custard	2 Serves	3 duck egg, ½ cup - palm/Coconut sugar, 1 cup - coconut milk, 2-3 leaf pandan, 1 cup - small dice pumpkin
			1. Crush egg sugar and pandan until sugar dissolve, pour with sieve for smooth egg. 2. Add a pumpkin, bring to microwave used MW 300 watt 15 minutes. 3. Bring out microwave set aside to cool before serve.
6	Banana in coconut milk	1-2 Serves	100 g - sliced banana, 150 ml - coconut milk, 3 tbs - palm sugar, 1 cup - water, ¼ ts - Salt
			1. Mix coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana in. 2. Put in microwave use MW 600 watt for 8 minutes. take it out, serve.
7	Omelets	2 Serves	2 egg, 1 tb - dice tomato, 1 tb - dice onion, ½ tb - soy sauce, 1 tb - butter
			1. Beat egg, then add tomato onion soy sauce. 2. Spread butter in bowl add egg with ingredients (1). 3. Use MW 800 watt for 2½ minutes, serve.

2. Grill Menu

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
1	Garlic bread	10 pcs	10 piece French bread, 2 tb - butter, ½ ts - salt, 1 tb - garlic
			1. Mixed butter salt and garlic together then spread on the bread. 2. Place on Grill rack and Grill for 3 minutes, serve.
2	Shrimp chop canape (Kan num ban na krung)	2-4 Serves	4 Sandwich bread, ½ cup - Shrimp chop, 1 ts - crush garlic, ¼ ts - ground pepper, 1 ts - crush Coriander root, ½ tbs - Oyster sauce Coriander and slice paprika fo decorate
			1. Mix shrimp garlic pepper and oyster sauce together. 2. Cut 1 bread in to 4 piece then spread on with shrimp. 3. Put on the rack and use MW+Grill 600 watt for 4 minutes. serve.

Oven use

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
3	New Orleans chicken wings	2 Serves	250 g - chicken wings, 2 tbs - oyster sauce, ½ tbs - pepper, 1 tbs - chili sauce (Sriracha brand), 1 bay leave
			1. Mixed oyster sauce, bay leave, pepper, chili sauce together then marinate with chicken wings leave for 15 minutes. 2. Put it on Grill rack and use MW+Grill 600 watt for 4 minutes. 3. Turn the bottom back use MW+Grill 600 watt for 4 minutes. serve.
4	Grilled whole chicken	4 Serves	1 whole chicken (500 gram.), ½ tbs - sugar, 3 tbs - oyster sauce, 2 tbs - soybean sauce, ½ tbs - pepper, 2 coriander root, 2 tbs - garlic, 2 tbs - oil, 1 tbs - Chinese wine (shao hsing)
			1. Used mortar to crush coriander root garlic and pepper together. Then mix with sugar, oyster sauce, soybean sauce, Chinese wine and oil together. 2. Marinate all to chicken about 20 minutes. 3. Put chicken in square-shaped glass bowl and use MW+Grill 600 watt for 15 minutes(Breast-side down). 4. Turn the bottom up and use MW+Grill 600 watt for 15 minutes. serve.
5	Grilled fish with salt	4 Serves	500 g - Sea bass, 2 tbs - Salt, 2 tbs - Garlic, 1 ts - Pepper, 1 tb - coriander root, 2 piece crush Lemongrass
			1. Put all herb in fish's stomach, and Spring salt on the fish then put on Grill rack. 2. Put into the microwave use MW+Grill 600 watt for 20 minutes. 3. Serve hot with seafood dip.

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
6	Pork satay	20 pcs	**Pork satay ingredient** 250 g - slice pork, 1 tbs - Curry powder, 1 tbs - Crush lemongrass, 1 tbs - coriander root, 2 tbs - evaporate milk, ¼ ts - salt, 1 tbs - oyster sauce, 2 ts - sugar **Peanut dip** ½ cup - crush peanut, 3 tbs - chili paste, 2 cup - coconut milk, 4 tbs - palm sugar, 3 tbs - tamarind juice, 1½ salt **Cucumber side dish** ¼ cup - Vinegar, ½ ts - salt, 2 tbs - sugar, ¼ cup - Cucumber slice, ¼ cup - red onion slice, 2 tbs - paprika slice
			Pork satay 1. Mix curry powder, lemongrass coriander root, milk, salt sugar and oyster sauce. 2. Marinate with pork for 15 minutes and then stab with stick. 3. Put on grill rack use grill for 10 minutes. 4. Then turn bottom up use grill again for 10 minutes, serve with dip and side dish. **Peanut dip** 1. Mix all ingredients except peanut together put in microwave use MW 800 watt for 2½ minutes. 2. Bring out add crush peanut, prepare for serve. **Cucumber side dish** 1. Mix vinegar salt sugar together use MW 800 watt 1½ minutes, bring out add with cucumber, onion and paprika prepare for serve.
7	Chicken teriyaki	2-4 Serves	500 g - Chicken thigh with skin, 2 tb - Teriyaki sauce, Vegetable
			1. Marinate Chicken with teriyaki sauce as well. 2. Put the chicken on Grill rack and use MW+Grill 600 watt for 5 minutes then turn up the chicken thigh and use MW+Grill for 5 minutes then serve hot with vegetable.
8	Grilled spare rib	2 Serves	350 g - spare rib, 2 tbs - chopped onion, 1 tb - chopped ginger, ½ tb - mustard, 2 tbs - ketchup, 1 tb - chili sauce, 3 bay leave, 1 tb - cooking sauce, 1 tb - oyster sauce, 1 tb - paprika
			1. Mixed all ingredients together then marinated rib for 20 minutes. 2. Put on Grill rack then use MW+Grill 300 watt for 15 minutes then turn up the bottom side and MW+Grill 300W for 10min. And Grill for 5 minutes or until cook then serve.

Oven use

3. Quick meal

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
1	Instant noodle	1 Serves	1 pack instant noodle, 1 egg, 100 g - favorite vegetable, 100 g - ground pork, 2 cup - water - In pack Seasoning powder
			1. Put all ingredients in a bowl use MW 800 watt for 7 minutes. serve.
2	Frozen shrimp dumpling (Kanom jeeb kung)	12 pcs	1 pack frozen shrimp dumpling
			1. Cut 1 corner of package. Take out sauce and stick. 2. Put in microware MW 800 watt for 3 minutes. serve.
3	Frozen chinese bun (Salapao sai moo)	9 pcs	1 pack frozen bun (salapao sai moo)
			1. Cut 1 corner of package. 2. Put in microware MW 800 watt for 2 minutes. serve. 3. Take out from package serve.
4	Frozen wonton shrimp (Keaw kung)	1 Serve	1 pack frozen wonton shrimp (keaw kung)
			1. Take off plastic wrap, open cover, add water to recommend level. 2. Close a cover, put in microware use MW 800 watt for 4 minutes. 3. Bring out. serve.
5	Frozen congee with grouper fish (Kow tom pla kao)	1 Serve	1 pack frozen congee with grouper (kao tom pla kao)
			1. Used folk stab cover for 3-4 times. 2. Used MW 800 watt for 6½ minutes. 3. Bring out take off cover. serve.
6	Frozen spaghetti with chicken sauce	1 Serve	1 pack frozen spaghetti with chicken sauce
			1. Cut off outside package. 2. Used folk stab inside package cover for 3-4 times. 3. Used MW 800 watt for 5 minutes. 4. Bring out take off cover. serve.

4. Soup/Rice

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
1	Rice	2-3 Serves	1 cup - rice, 2 cups - water for cooking - Water for cleaned rice
			1. Wash and soaked rice from water, put in a glass-bowl then add the 2 cups water. 2. Put in microwave use the power level 800 watt, 10 minutes. 3. Cover for 15-20 minutes before serve. * Time is depend on rice brand and manufacture date.
2	Brown rice	2-3 Serves	1 cup - brown rice, 2 cups - water for cooking - Water for cleaned rice
			1. Wash and soaked rice from water, put in a glass-bowl then add the 2 cups water. 2. Put in microwave use the power level 800 watt, 15 minutes. 3. Cover for 15-20 minutes before serve. * Time is depend on rice brand and manufacture date.
3	Sticky rice	2-3 Serves	1 cup - sticky rice, 2 cups - water for cooking - Water for cleaned rice
			1. Put rice in a glass-bowl then add the 2 cups water. 2. Put in microwave use the power level 800 watt, 15 minutes. 3. Cover for 15-20 minutes before serve. * Time is depend on rice brand and manufacture date.
4	Clear broth soup with soft tofu and seaweed	4 Serves	100 g - Chopped ground pork, 2 strips - Soft tofu, ¼ cup - Dried seaweed, 2 roots - blended coriander root, 1 tb - oyster sauce, 1 tb - Fish sauce, ¼ ts - Pepper, ¼ cup - Spring onion, 1 tb - Chopped coriander, 500 ml - Water
			1. Mix pork oyster sauce and pepper and mold in to circle. 2. Add water pork and tofu in the bowl. Taste with fish sauce and put in microware use MW power 800 watt for 6 minutes. 3. Take out and put seaweed onion and coriander before serve.

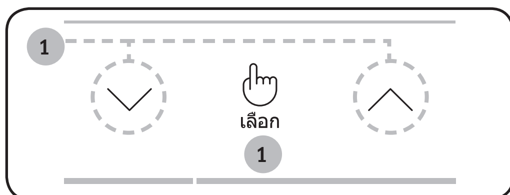
Oven use

Code/Food		Serving Size	Ingredients / Instructions
5	Tom yum soup with shrimp	4 Serves	150 g - shrimp, 1 cup - mushroom, 4 pieces - sliced galangal, ¼ cup - sliced kaffir lime leave, 2 lemongrass, 4 tomatoes,1 tb - chili paste, ¼ cup - Evaporated milk, 3 tbs - fish sauce, 3 tbs - lime juice, 10 chili, 500 ml - water Coriander leave for decorate
			1. Mix water with galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato and chili paste together. 2. Add shrimp mushroom chili put in microwave use MW at 800 watt for 6 minutes. 3. Move out and add the evaporated milk and seasoning with fish sauce, lime juice, decorate coriander before serve.
6	Green curry chicken soup	4 Serves	200 g - Chicken cut, 2 tb - Green curry paste, 500 ml - Coconut milk, 1 cup - cut in squared, egg plant, 1 tb - Fish sauce, 1 ts - Palm sugar, ¼ cup - Sweet basil Paprika slide for decorate
			1. Mixed Coconut milk and green curry paste together. Add chicken, egg plant, palm sugar, fish sauce mixed well. 2. Heat up at 600 watt for 10 minutes, move out and add sweet basil and paprika, serve.

Using the my plate features

The **My Plate** features has two pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the **Up/Down** button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.









1. Press the **My Plate** button. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button. Press the **Select** button.

1) Ready meal (chilled)

2) Vegetarian meal (chilled)

2. Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** button. (Refer to the table on the side.)

3. Press the **START** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

My plate guide

The following table presents the my plate auto reheat programmes, quantities and appropriate Instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food		Serving size (g)	Directions
1	Chilled Ready Meal	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2	Chilled Vegetarian Meal	300-350 400-450	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

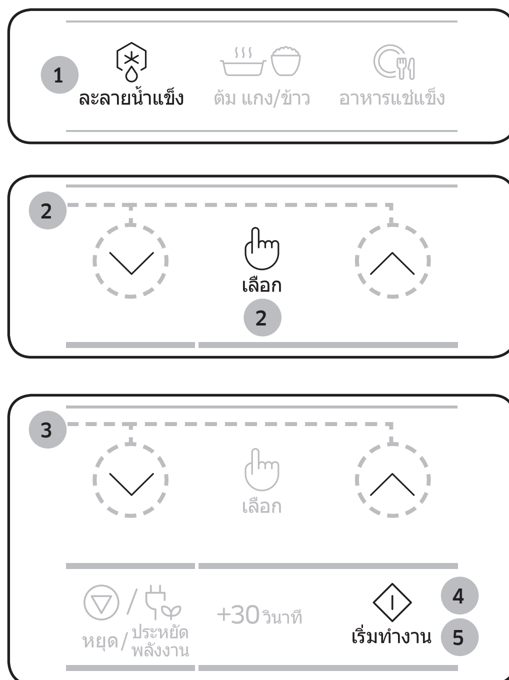
Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** button.
4. Press the **START** button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START** button again to continue defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Oven use

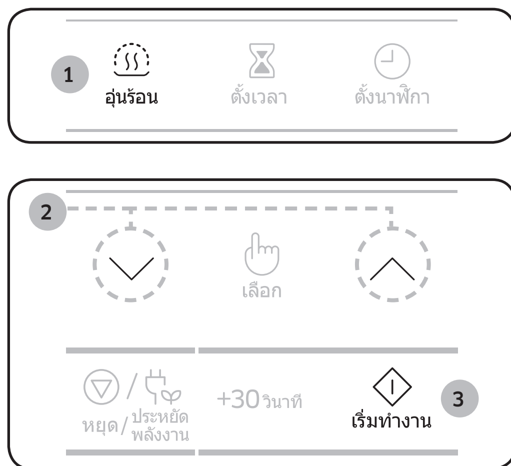
Power defrost guide

The following table presents the various power defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread on a ceramic plate.

Code/Food		Serving size (g)	Directions
1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4	Bread/Cake	125-625	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

Using the keep warm features

The **Keep Warm** features keeps food hot until it's served.
Use this function to keep food warm until ready to serve.
You can select warming temperature either hot or mild by pressing the **Up/Down** button.



1. Press the **Keep Warm** button.
2. Select the warming temperature by pressing the **Up/Down** button.
   1. Hot
   2. Mild
3. Press the **START** button.
   (Warming time is set as 60 minute)
   TO stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.

Recommend Keep Warm mode menu

1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Medium rare)

☛ IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

☛ IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

☛ IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

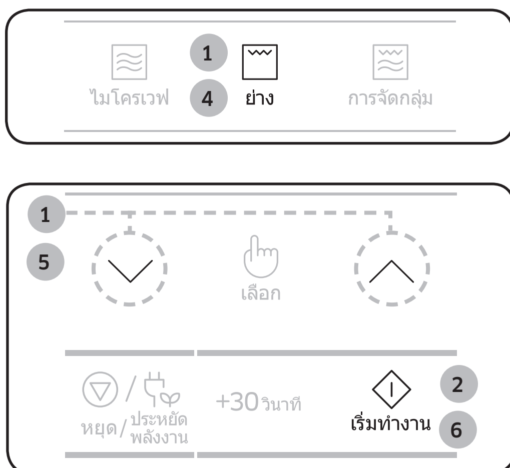
☛ IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Oven use

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.
For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **Up/Down** button.
2. Press the **START** button.
3. After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
4. Press the **Grill** button.
5. Set the Grilling time by pressing the **Up/Down** button. The maximum grilling time is 60 minutes.
6. Press the **START** button.

   Result: Grilling cooking start. When it has finished.

   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.

This system is designed to prevent overheating of the oven.

IMPORTANT

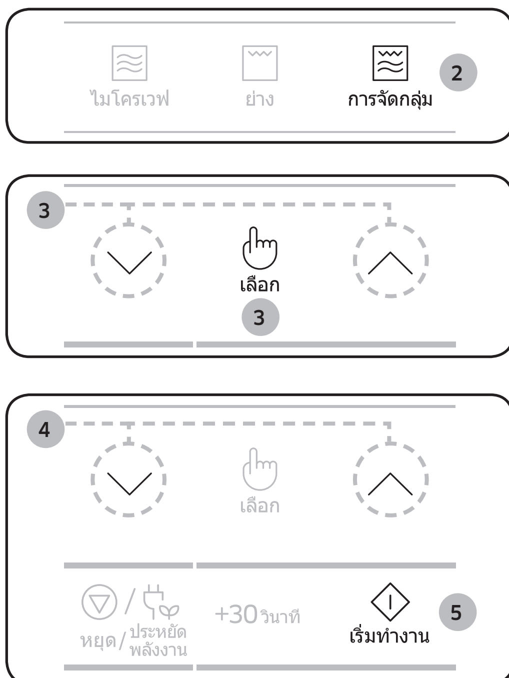
Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Combining microwaves and the grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ **IMPORTANT**

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.



☛ **IMPORTANT**

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
2. Press the **Combi** button.
3. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
4. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button. The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press the **START** button.

   Result: Combination cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

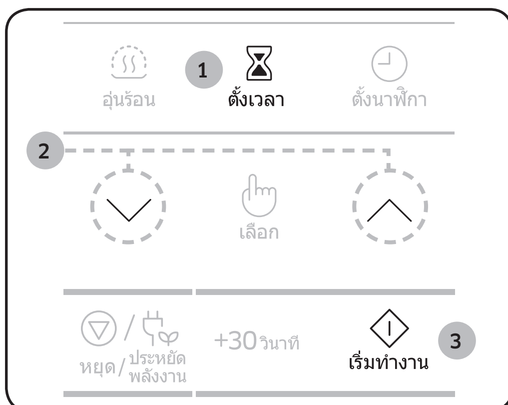
The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

Oven use

Setting a standing time

The kitchen timer can be used to set a standing time automatically (without microwave cooking).

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

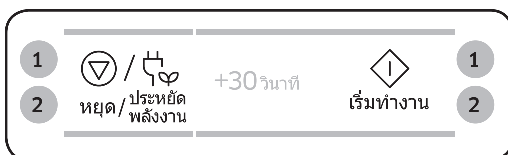


1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Select the standing time by pressing the **Up/Down** button.
3. Press the **START** button.

   Result: Standing time starts. When it has finished.
   - The oven beeps four times.
   - The current time is displayed again.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttosn at the same time.

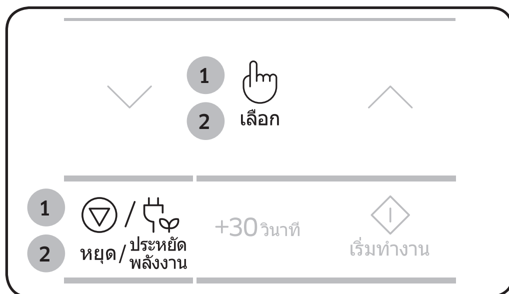
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons again at the same time.

   Result: The oven operates normally.

Safety-locking your microwave oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Select** button and the **STOP/ECO** button at the same time for 3 seconds.

   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

   L

2. To unlock the oven, press the **Select** button and the **STOP/ECO** button at the same time for 3 seconds again.

   Result: The oven can be used normally.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware		Microwave-safe	Description
Aluminum foil		✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusty plate		✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware		✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
	Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware	Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
	Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
	Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware		Microwave-safe	Description
Metal	Dishes	✗	May cause arcing or fire.
	Freezer bag twist ties	✗	
Paper	Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
	Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic	Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
	Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
	Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper		✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid.

Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Spinach	150	600	5-7
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300	600	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300	600	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green beans	300	600	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed vegetables (chinese style)	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Broccoli	250 500	900	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels sprouts	250	900	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250	900	5-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 500	900	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250	900	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250	900	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Leeks	250	900	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 250	900	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250	900	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Peppers	250	900	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 500	900	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip cabbage	250	900	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
White rice (parboiled)	250 375	900	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water. (250 g) Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown rice (parboiled)	250 375	900	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water. (250 g) Add 750 ml cold water. (375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Mixed corn (rice + grain)	250	900	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Pasta	250	900	10-11
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Cooking guide

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Stew (chilled)	350 g	600	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Cooking guide

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power (W)	Time (sec.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food		Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	180	6-7 9-12
	Pork steaks	250	180	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs)	180	14-15
	Whole chicken	1200	180	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			

Cooking guide

Food		Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Fish	Fish fillets	200	180	6-7
	Whole fish	400	180	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruit	Berries	300	180	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180	1-1½ 2½-3
	Toast/Sandwich	250	180	4-4½
	German bread (Wheat + Rye Flour)	500	180	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill:

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking guide

Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

☛ IMPORTANT

Use oven gloves when taking out.

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-cheese toast	300 g (4 pcs)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	1½8-19½ 1-2	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Cooking guide

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast chicken	1200 g	450 W + Grill	21-22	21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Cooking guide

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.

Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.

Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.

Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.

Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.

Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.

Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.

Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.

Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.

Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.

Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.

Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30s button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the **+30s** button when it was not operating.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

Information code

Check code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model		MG23J5133A*
Power source		220 V ~ 50 Hz
Power consumption	Microwave	1200 W
	Grill	1050 W
	Maximum power	2250 W
Output power		100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency		2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	Outside (Include Handle)	489 x 275 x 354 mm
	Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume		23 liter
Weight	Net	13.5 kg approx.

Memo

SAMSUNG

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04328G-00